



※写真はイメージです

Menu Soleil お一人様 12,100円 (税サ込)

期間 / 7月1日~9月30日 (7/15・16・17 および 7/22・23・24を除く)

- 【 Amuse-bouche 】 ご挨拶の一皿
Tarte au caviar fromage et ail
- 【 Premier 】 鱈の瞬間マリネ 夏野菜のプランター
Marine de Chinchard Légume de été à la planteur
- 【 Deuxième 】 焼き玉蜀黍と冷製スープ
Grille de maïs avec soupe de maïs
- 【 Troisième 】 岡山県産森林鶏と三蔵マッシュルームの低温調理 シュープレームソース
Poulet de [SHINRINTORI] et champignon de [MITSUKURA] à la Sous Vide
- 【 Pasta 】 下津井真蛸と自家製焼きニョッキ
Poulpe de [SHIMOTSUI] et Gnocchi à la maison
- 【 Poisson 】 瀬戸内旬魚のボワレ 桃太郎トマトのピペラード バルサミコソース
*Poisson de saison [SETOUCHI] avec Pperade [TOMATE de MOMOTAROU]
Sauce Balsamique*
- 【 Viande 】 黒毛和牛のロースト 赤ワインソース
Rôti de Boeuf [WAGYU] avec légume de saison sauce vin rouge
- 【 Avant Dessert 】 塩のソルベ
Sorbe de Sel
- 【 Dessert 】 契約農家今井さんの桃と紫蘇のコンポート
ライチのグラニテと紫蘇のソルベのマリアージュ
Compote de Pêche et Shiso Mariage de granite de litchi et sorbe de Shiso
- 【 Petits fours 】 小菓子
- 【 Pain & Cafe 】 パン コーヒー

入荷状況につき、食材が変更になる場合がございます ご了承ください

予約する